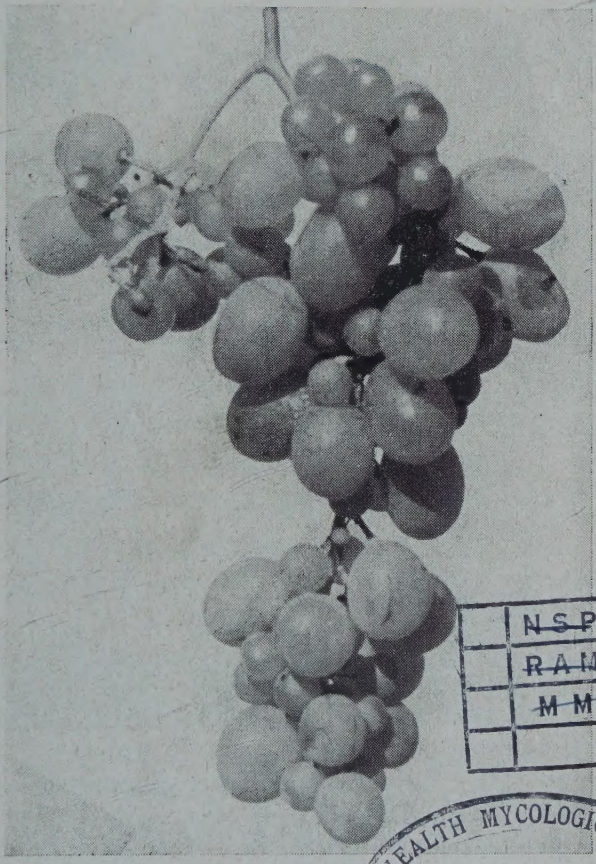
6/A

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

75e Année. — N° 14 31 Juillet 1958



NSP
RAN
MM

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
31 JUL 1958

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

DATTIER MILLERANDE

Contre le Mildiou de la vigne

le plus moderne des fongicides organo-cupriques

WD

- **Efficacité immédiate renforcée**
- **Persistance supérieure**
- **Commodité d'emploi étonnante**
- **Enfin le BORTÈNE "58" est BLEU et MARQUE**

17 pour cent de cuivre métal,
soit 68 pour cent de SULFATE DE CUIVRE
6,8 pour cent de ZINEBE Montecatini
APV nº A 7188 — Procédé breveté
nº 745 055

C'est un produit conçu et fabriqué par la

Cie BORDELAISE des produits chimiques

Documentation gratuite sur simple demande
Agence du Midi : 6, Rue de la République - MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs – PAYS ÉTRANGERS : 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

contre le mildiou :

le nouveau mélange

CUIVRE-ZINÈBE

à base de Sulfate de cuivre

Sultane

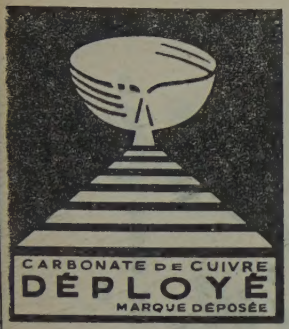
GRAPHIS /58

Sulfate de cuivre **MACCLESFIELD**

\+ Dithane **AMAC**

du PREMIER au DERNIER traitement !

AMAC • 24, AVENUE DE L'OPÉRA • PARIS 1er



PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE
— Téléphone : DR. 63-77 —

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements
MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20
TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

75me Année — No 14 31 Juillet 1958

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Objectifs et modalités d'une extension orientée de la production française des raisins frais. . 25
G. Marteau et C. Olivieri. — Traitements de la vendange et jus de raisin *(suite et fin)*. 33
P. Malbrunot et M. Richard. — Résultats obtenus au printemps 1957 dans la lutte contre la pyrale de la vigne en Champagne *(fin)* 37
Questions diverses. — Saviez-vous que... 42
Informations. — Sur la vulgarisation — Journées du Riz 1958 — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse. . . 44
Mouvement des vins en mai et juin 1958. 46
Petite Correspondance. 47
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Objectifs et modalités d'une extension orientée de la production française des raisins frais

Il m'a été demandé d'étudier la nécessité d'une extension de la production des raisins de table et de préciser les conditions dans lesquelles elle pourrait éventuellement s'effectuer.

C'est ce que j'essaye de faire dans l'exposé suivant, qui est donné à titre tout à fait personnel (1).

*
**

MOTIFS DE L'EXTENSION DES SUPERFICIES CULTIVÉES

L'extension des superficies réservées aux vignes spécialisées dans la production des raisins de table est suscitée par plusieurs influences qui s'exercent simultanément et qui émanent des agriculteurs et d'autres milieux.

(1) Comm. *Congrès national des Producteurs de raisins de table*. Agen, 26 juillet 1958.

Les agriculteurs non vignerons sont attirés par le revenu brut de la culture de la vigne qui est relativement élevé. Ils ne sont découragés ni par les frais d'établissement et d'entretien du vignoble, ni par les difficultés techniques de la cueillette et du conditionnement, ni, enfin, par le caractère aléatoire de la rémunération qui est consécutif aux risques culturaux et à la commercialisation.

Cette tendance se manifeste en général dans les exploitations non viticoles dont la situation est néanmoins assez favorable à la culture de la vigne dans la zone marginale des régions de production. Les candidats producteurs n'ont pas d'objectif très précis et ils bornent généralement leur ambition à l'imitation de la production du voisinage : en cela, ils ne sont pas capables de contribuer avant longtemps aux progrès d'une production qui exige des connaissances ou bien un solide fond d'empirisme et de tradition. Ils ne rencontrent qu'un seul obstacle, mais il est insurmontable : l'établissement de nouvelles vignes est interdit à qui ne peut exercer un droit de plantation.

Chez les vignerons la tendance à l'augmentation des superficies consacrées aux raisins de table est loin d'être générale.

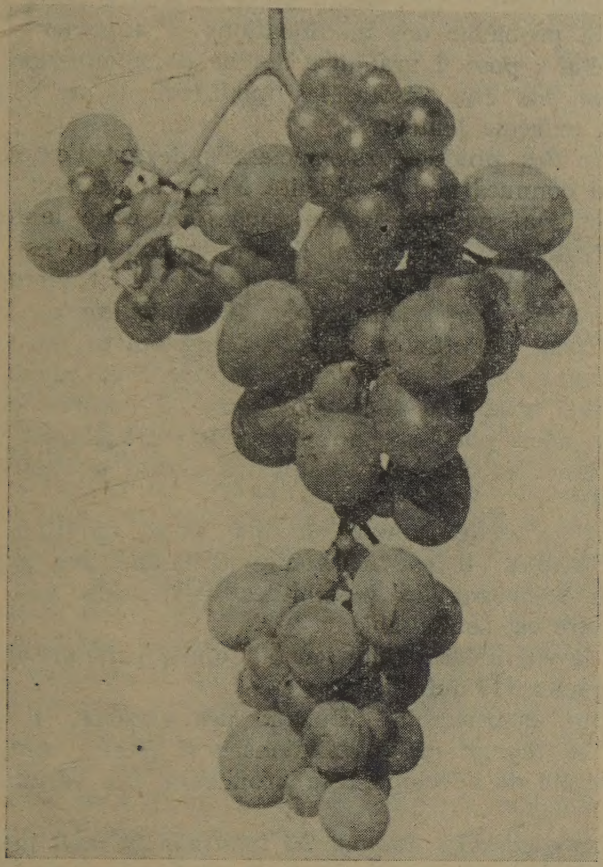
Dans les régions de monoculture viticole, la vigne de cuve ne recule pas sensiblement devant la vigne de table, même dans les exploitations mixtes (cuve et table). On n'abandonne donc pas volontiers les avantages qui sont attachés à la production du vin, produit non périssable, contrôlé et même comptabilisé publiquement, qui s'opposent aux exigences particulières de la vigne de table, laquelle n'admet pas l'absentéisme.

Dans les zones de polyculture, l'extension des vignes de table ne s'est pas manifestée d'une manière éclatante bien que la réglementation des plantations, imparfaitement connue sinon ignorée de la majorité des producteurs, n'ait pas été un obstacle sérieux : ce sont vraisemblablement les tendances autarciques des exploitations qui ont freiné l'extension des cépages de table dans les régions où l'on est, par principe et par état, rebelle à la spécialisation.

Finalement, l'augmentation des superficies n'est recherchée que *par des producteurs déjà spécialisés* ; ils ne sont vraisemblablement pas très nombreux. Il faut souligner que cette volonté émane de milieux d'un niveau technique convenable, susceptible de s'élever encore, et que la production dans son ensemble ne peut que gagner à la prendre en considération.

Des influences générales sont suscitées par la situation des marchés et par les perspectives nouvelles ouvertes par le traité de Rome.

Les besoins des marchés extérieurs peuvent être aujourd'hui très clairement précisés et la situation du marché allemand, le plus important, est riche d'enseignements. L'importance relative des exportations françaises et italiennes sur ce marché est



Le millerandage du *Dattier* (= *Rosaki* = *Regina*) est souvent le fait du court-noué ; il peut aussi être accidentel. C'est un obstacle à la culture de cette variété

indicative du recul de la production française. Supérieures en 1953, égales en 1954, les exportations françaises sont devenues beaucoup plus faibles que les exportations italiennes :

	1955	1956	1957
de France	312.000 qx	175.000 qx	76.000 qx
d'Italie	545.000 qx	838.000 qx	689.000 qx

Si la médiocrité de la récolte est en partie responsable de la faiblesse de nos exportations de 1957, on ne conteste plus aujourd'hui que l'inadaptation des variétés françaises aux exigences des acheteurs se trouve à l'origine du recul si marqué des expéditions vers l'Allemagne. Ainsi se trouve posé, une nouvelle fois, le problème des modifications à apporter à l'assortiment variétal ; posé à vrai dire depuis de nombreuses années, il ne semble pas être résolu, les modifications ne s'effectuant qu'avec une extrême lenteur.

La réserve des producteurs spécialisés devant l'extension des variétés peu connues et leur fidélité à l'encépagement traditionnel local ne sont pas les seules causes de cette lenteur. Elle tient à la ragidité de l'appareil de production qui est une des caractéristiques de la viticulture et que vient renforcer encore la réglementation des plantations : l'introduction de nouvelles variétés ne peut en effet se faire qu'au moment des replantations et, comme une bonne vigne peut durer cinquante ans, le rythme annuel n'est que de 2 pour 100 ; il faudrait donc bien un quart de siècle pour que notre production s'adaptât aux conditions des marchés étrangers, lesquelles auront peut-être changé entre temps.

On arrive à cette conclusion que pour modifier l'assortiment des variétés il est nécessaire d'étendre les superficies cultivées en réservant les possibilités d'extension aux cépages dont la culture est souhaitable.

Ce point de vue a été adopté par le Comité primaire de gestion fruits et légumes (17 juin 1958) :

« en ce qui concerne le problème des variétés, il émet le « vœu que le régime des plantations soit étudié compte tenu « de la nécessité de développer la production des variétés exportables. »

Les besoins qualitatifs du marché intérieur ne sont pas connus avec certitude car les consommateurs sont dans l'obligation de s'adresser aux variétés offertes qui sont les variétés cultivées ; on ignore donc ce que serait la réaction du commerce et celle des consommateurs devant un éventail de variétés autre que celui qui leur est imposé par la production française actuelle dont l'adaptation à notre marché est peut-être illusoire.

Il ne suffit donc pas aux producteurs de rester vigilants et d'intervenir comme ils le font contre les tentatives d'envahissement du marché par les raisins importés, il est encore indispensable qu'ils augmentent le nombre des variétés offertes pour libérer de toute contrainte les initiatives du commerce et le choix du consommateur, pour exploiter toutes les possibilités

du marché et pour se préparer, par une sorte de préadaptation, à affronter une compétition éventuelle qui ne manquerait pas d'être très sévère.

Mais pareille adaptation n'est accessible que par un assouplissement dans le régime des plantations.

Les perspectives du marché européen sont encore hypothétiques, mais il faut affirmer avec force qu'elles constituent un danger sinon une menace dont on n'a peut-être pas mesuré exactement la gravité.

Le danger est, d'abord, le fait de la nature ou, plus exactement, de la situation géographique du vignoble français qui ne peut bénéficier de conditions climatiques aussi favorables que celui de son principal partenaire, l'Italie. La température moyenne de l'été est plus basse dans notre vignoble, qui est plus haut en latitude et qui est plus près de l'océan Atlantique, ce qui l'expose, en outre, à des pluies plus fréquentes et consécutivement au mildiou et à la pourriture.

En conséquence, très facile dans les îles et les pays de la Méditerranée orientale et aussi en Italie centrale et méridionale, la culture des variétés commerciales à gros grains comme le *Rosaki* (ou Dattier ou Regina) devient en France une entreprise difficile et aléatoire. Le manque de variétés de cette sorte adaptées à nos conditions climatiques ne peut être comblé que par l'acclimatation de variétés étrangères — mais il ne reste plus guère à prospecter que les variétés russes et d'Asie centrale — et par la création de variétés nouvelles par croisement. Quelques exemples, notamment celui de l'*Italia*, donnent la mesure des possibilités de cette entreprise qui reste longue et difficile et qui exige des moyens dont le pays ne dispose pas (1). Dans les conditions actuelles, cela peut exiger une dizaine d'années ; d'ici là, la France peut avoir perdu ses marchés extérieurs et peut-être vu envahir son propre marché.

La production italienne, déjà servie par les conditions climatiques qu'elle connaît, jouit en plus d'autres avantages dont le moindre n'est pas dans l'adoption d'un mode de conduite bien adapté à la production de raisins de qualité. Mais, le principal,

---

(1) ou, plutôt, des moyens qui sont gaspillés à des œuvres vaines et fort coûteuses dans le domaine de la recherche viticole et celui des applications, par l'administration comme par la profession. C'est l'occasion de rappeler qu'au Congrès de Carqueiranne, en 1956, le Ministre de l'Agricult. M Dulin, parlant devant 300 personnes, avait, sur la suggestion de la Fédération des Producteurs de raisins de table, attribué 17 millions à mon service pour l'exécution de ces travaux. Rien n'est venu, c'est-à-dire que les ressources sont allées ailleurs.

est bien la liberté dont jouissent les producteurs qui plantent comme ils veulent et qui sont même encouragés à le faire.

C'est un contraste frappant qui oppose cette liberté de la production italienne au corset de fer qui, enserrant la production française, lui enlève toute chance dans une compétition. Et ce serait se leurrer dangereusement qu'espérer que nos voisins vont adopter notre système.

Les perspectives du marché européen, du moins celles qui apparaissent aux yeux des producteurs, ne sont donc pas très encourageantes. Le moins qu'elles exigent est une souplesse, une fluidité même de notre production, sans laquelle elle est irrémédiablement condamnée à se contracter peu à peu.

*
**

JUSTIFICATION DE L'EXTENSION DES PLANTATIONS DE VIGNES DE TABLE

Dans ce qui précède, je me suis efforcé d'analyser les motifs d'une extension des superficies occupées par la production des raisins de table.

Je rappelle, en résumant, que l'extension n'est pas actuellement motivée par les besoins quantitatifs des marchés intérieur et extérieurs ; elle se justifie comme le seul moyen de développer rapidement la culture de certaines variétés en vue de maintenir le niveau des exportations et de renforcer la position nationale sur le marché intérieur.

Elle est, en plus, un facteur d'amélioration technologique et variétale en général par l'impulsion qu'elle peut donner aux exploitations spécialisées qui ont déjà atteint un niveau technique suffisant.

Mais, les justifications qui lui sont ainsi données ne valent que si elle ne se produit pas d'une manière anarchique et que si elle obéit à des règles.

*
**

RÉGIME DES PLANTATIONS

La réglementation en vigueur soumet les plantations de raisins de table au régime général des plantations de vigne. Elle est avantageuse en apportant la possibilité de vinifier les récoltes en totalité ou en partie, mais elle est défavorable en négligeant par trop les particularités de la production et des marchés des raisins frais ; c'est que les organisations professionnelles viticoles se sont toujours montrées réservées sinon réticentes, qu'elles n'ont accordé à cette production qu'une importance

accessoire ou complémentaire et que les gouvernements n'ont pas eu d'autre attitude.

La résolution adoptée le 20 juin 1958 par le Conseil interprofessionnel de l'I.V.C.C. montre que l'optique ne s'est pas modifiée. En voici les termes :

« Constatant la dégradation constante de nos exportations de raisins de table, constatant que les cépages de table les plus aptes à l'exportation sont très insuffisamment répandus en France, estimant que la mise en application du Marché Commun nous fait un impératif devoir de promouvoir sans le moindre délai les plantations nécessaires pour combler le déficit permanent de notre production la Commission des Raisins de table de l'I.V.C.C. estime indispensable de maintenir et d'améliorer la position qu'occupe la France sur les marchés extérieurs.

« A cet effet, émet le vœu que les autorisations de plantations de vigne soient accordées concernant certains cépages ayant fait leur preuve sur lesdits marchés, par le jeu de cession de droits ; estime cependant nécessaire que ces autorisations ne soient accordées que sur avis de l'I.V.C.C., émis après examen des demandes par une Commission spécialisée, en tenant compte des conditions économiques, techniques et sociales. »

Bien que le dernier paragraphe confirme la tutelle des producteurs de vin et la subordination des producteurs de raisins frais, le texte a échappé de justesse au renvoi et il n'a été adopté qu'avec l'alinéa complémentaire suivant :

« Et que des mesures soient prises pour éviter l'utilisation de leur production à la cave. »

La suite, s'il doit y en avoir une, comporte la cession de droits aux planteurs de certaines variétés, mais elle est assortie de l'interdiction de la vinification : ce sont des conditions léonines même si la cession est gratuite, car dans son principe même l'interdiction de la vinification est une grave menace ; généralisée, elle supprimerait ce « prix plancher » qu'est le prix du vin, ce qui aurait de graves conséquences en provoquant la diminution des prix payés aux producteurs et en instaurant ou en accentuant la compétition entre les régions et entre les exploitations. Fatal à la production de certaines régions, le jeu de l'offre et de la demande exigerait la disparition de beaucoup d'exploitations familiales au profit d'une industrialisation dont la Californie offre un exemple actuel qui n'est pas un idéal.

Défavorable aux intérêts propres des producteurs en même temps qu'à ceux de la production en général, la résolution de l'*I.V.C.C.* n'est pas acceptable : elle est mal fondée, si tant est qu'elle s'inspire, comme on le suppose, des risques de surpro-

duction de vin qui pourraient naître de plantations nouvelles de *Dattier*, d'*Italia* ou de *Cardinal*, cépages qui ne ressemblent pas à l'*Aramon* et qui donnent cependant un meilleur vin que le 7053 S.

Elle est à repousser encore parce qu'elle envisage la cession des droits de plantation qui consiste à donner ce qu'on n'utilise pas, ce qui abaisse celui qui reçoit, ou bien à le vendre, ce qui est un singulier abus.

Les mesures à mettre en œuvre sont cependant bien simples puisqu'il suffit *d'établir la liste des variétés dont la plantation est libre pour deux ans, en toutes régions, sous réserve de déclaration et de contrôle.*

*
**

QUI DOIT ÉTABLIR CETTE LISTE ?

C'est l'occasion de revenir sur quelques particularités de la production des raisins de table en la considérant du point de vue technique puis par son organisation professionnelle et administrative.

Du point de vue technique, les problèmes de variétés, de méthodes culturales et technologiques prennent une grande importance, plus grande et de portée plus directe et immédiate que dans la production du vin. Une des raisons est dans le caractère relativement récent de la production des raisins frais et, consécutivement, dans la faiblesse des données empiriques sur lesquelles elle s'appuie.

Or, en dépit d'une importance économique illustrée par la valeur (30 milliards de francs en 1958) de la production, il n'existe dans notre pays aucun spécialiste compétent, aucune expérimentation au champ, aucune étude technologique des questions relatives au transport et à la conservation des raisins de table.

Je crois avoir eu déjà l'honneur de vous signaler la nécessité impérieuse de sauvegarder l'avenir de votre production en lui donnant un solide fonds technique dans lequel elle reste soumise à des influences empiriques et routinières dépassées ou qui vont l'être. Je n'ai pas été entendu et je pourrais dire pourquoi les gens sont sourds.

Du point de vue professionnel, l'existence de la Fédération nationale est la seule chose dont on puisse se féliciter. En dehors d'elle, la production n'a pas d'existence propre dans le cadre professionnel comme dans le domaine administratif : elle se trouve constamment subordonnée à d'autres productions et,

entre les « fruits et légumes » d'un côté et la « viticulture » de l'autre, il lui est bien difficile de faire apparaître ses intérêts et d'obtenir qu'ils soient sauvegardés.

La production n'est donc pas majeure.

La situation, lamentable et indigne, est encore aggravée parce que chacun s'en mêle même lorsqu'il est évident qu'il n'y est pas préparé : privée de données techniques valables, livrée sans défense aux propagandes intéressées, ligotée par une réglementation aveugle, *la production française des raisins de table stagne, figée dans des méthodes désuètes. C'est le moment que l'on choisit pour l'engager allègrement dans la plus dure des compétitions économiques.*

On voudrait la condamner qu'on ne s'y prendrait pas autrement.

Il est donc bien difficile de choisir parmi les hommes et les organismes irresponsables l'autorité à laquelle les producteurs peuvent confier leurs intérêts ; on n'en trouve pas qui soient à la fois compétente et indépendante.

De sorte que la chose la plus urgente est l'organisation d'une représentation spécialisée, indépendante, devant l'administration, les établissements publics, les autres intérêts.

J. Branas.

Traitements de la vendange et jus de raisin

(SUITE ET FIN)

Teneur en sucres.

Aucune différence bien significative n'a été constatée entre les divers échantillons, sauf pour le moût provenant de la vendange lavée à qui cette opération a fait perdre environ 20 g. de sucre, malgré la rapidité du lavage et un temps de ressuyage à la température ordinaire adaptée aux possibilités pratiques d'une installation non équipée spécialement dans ce but.

Matières tannoïdes.

La teneur en matières tannoïdes, presque uniquement constituées de polyphénols non tanin, demeure évidemment faible dans tous les échantillons dont il faut noter cependant qu'ils se classent à cet égard selon leur teneur en bourbes, à l'exclusion de ceux qui en contiennent le moins, qui possèdent la

même quantité de tannoïdes pour des teneurs en bourbes très différentes.

Acidité, Cendres, Matières azotées totales.

Les différents échantillons ne semblent pas manifester des différences bien significatives dans leur teneur en ces constituants, sauf pour les matières minérales dont le lavage a diminué la dose de façon appréciable et que l'on trouve en moins grande quantité dans les échantillons provenant de vendanges cueillies avec précaution (A_1 et A_2).

Teneur en fer.

Nous avons dit nous être placés dans les conditions de la grande pratique : ces conditions ont entraîné pour nous, il faut que nous le confessions, un accident bien regrettable et malheureusement trop fréquent, une dissolution de fer dans le moût expérimenté. Cela nous donne du moins l'occasion de mettre l'accent sur les causes parfois imprévues de contamination métallique. Le pressoir hydraulique que nous utilisons était apparemment protégé d'un enduit dont la résistance a été maintes fois éprouvée ; cependant le système de récolte du jus, constitué d'une cuvette traversée en son centre par un axe, présente autour de celui-ci un anneau difficilement accessible et nécessite pour son entretien un démontage complet du pressoir. Du jus ayant pénétré dans cet anneau s'est trouvé au contact d'une paroi non protégée et il en est résulté une dissolution dans nos échantillons d'une quantité importante de fer. Cette dissolution fut surtout notable dans les premiers échantillons, l'expérience ayant eu lieu en début de campagne.

Il n'est donc pas question de donner une interprétation quelconque à la teneur en fer des échantillons, si ce n'est pour illustrer un exemple précis, la nécessité d'être particulièrement vigilant sur ce point.

Il est par contre extrêmement intéressant de noter l'évolution de la teneur en fer des échantillons après leur clarification naturelle par le dépôt des bourbes au froid : alors que la teneur en fer n'a pratiquement pas varié dans les échantillons ayant donné lieu à un faible dépôt de bourbes (A_1 et A_2), elle a au contraire diminué dans des proportions considérables dans les échantillons ayant donné lieu à un important dépôt de celles-ci (B_1, B_2, B_3), et cela d'autant plus que la quantité de bourbes a été considérable.

Etant donné l'importance du phénomène, il ne s'agit pas, pensons-nous, d'une élimination de fer non dissous contenu dans les particules terreuses ou végétales qui constituent en partie les

bourbes, mais d'un véritable entraînement de fer dissous d'origine externe lors d'un phénomène de précipitation lié à la formation des bourbes elles-mêmes, dont une partie doit résulter de phénomènes de floculation en relation avec l'aération du milieu, comme nous l'avons dit plus haut.

Bornons-nous, là aussi, dans le cadre de cet exposé, à constater le phénomène, qui mérite d'être étudié de près dans les conditions rigoureuses de laboratoire.

Notons par ailleurs la très faible diminution de la teneur en fer provoquée par le dépôt résultant du traitement par tyndallisation auquel les échantillons ont été soumis en vue de leur stabilisation.

Durée de la préfermentation.

Il s'agit là d'une donnée particulièrement importante pour l'obtention des jus de raisin dont il est parfois difficile d'opérer le traitement de stabilisation aussi rapidement qu'on le désire et qu'il est souhaitable.

Les cinq échantillons de 100 cm^3 de moût ont été, après homogénéisation, mis dans des conditions identiques dans les bouteilles de 250 cm^3 obstruées de tampons de coton et préalablement stérilisées — les échantillons ont ensuite été placés dans une étuve réglée à 30° et nous avons noté le moment du départ de la fermentation.

Les résultats du tableau montrent l'influence très nettement favorable à cet égard du lavage préalable de la vendange et l'influence moins nette, mais certaine, d'une cueillette faite avec soin sans tassement.

Les conséquences pratiques de ces résultats sont particulièrement importantes dans un domaine où quelques heures de battement entre la récolte du jus et sa stabilisation peuvent parfois rendre illusoires certains procédés de conservation, en particulier ceux faisant appel au froid.

Examen organoleptique des échantillons.

1° Du point de vue purement gustatif, tous ont été reconnus agréables ; l'échantillon A_2, celui provenant de la vendange non tassée dans les comportes, ayant subi un pressurage sans foulage préalable, a été dans l'ensemble reconnu le meilleur, faisant preuve d'une finesse exceptionnelle. Les échantillons classés ensuite ont été soit l'échantillon B_3 (vendange traitée au foulopompe), soit l'échantillon B_1 (vendange lavée).

2° C'est surtout du point de vue de la présentation des échantillons que cet essai a conduit à des résultats particulièrement nets qu'il convient de souligner.

Les échantillons A_1 et A_2, tous deux obtenus à partir de vendange non tassée, se sont très nettement différenciés des trois autres échantillons obtenus à partir de vendange tassée dans les comportes :

A_1 et A_2, surtout ce dernier, étaient des jus blancs typiques, de couleur franche, sans trace d'oxydation, offrant une incontestable valeur commerciale ;

B_1, B_2 B_3, au contraire, ce dernier échantillon à un degré moindre, étaient des jus « tachés », de nuance brune ayant nettement l'aspect désagréable résultant habituellement d'une oxydation trop poussée.

Quelles conclusions essentielles tirer de cet essai ?

Un point ressort nettement de tous ces résultats : l'influence nettement défavorable d'une cueillette effectuée sans précaution particulière et du tassement des raisins dans les comportes. Il semble que des phénomènes d'oxydation soient à la base de ce phénomène, l'ouverture des baies résultant du tassement, mettant la pulpe au large contact de l'air, pendant un temps très long, celui qui sépare le moment de la cueillette de celui où l'on extrait le moût.

Les effets de cette oxydation particulièrement néfastes pour la présentation des jus, occasionnant aussi davantage de bourbes, semblent *a priori* plus importants que ceux résultant du contact du jus lui-même avec l'air à la suite par exemple d'un pressurage trop lent.

Il conviendra de préciser davantage la nature des phénomènes en cause, mais les conclusions pratiques demeurent évidentes, particulièrement pour ceux qui désirent orienter leur production vers le jus de raisin, mais aussi pour ceux qui, élaborant des vins blancs, se heurtent chaque année à des difficultés dues par exemple aux risques de madérisation.

Nous n'apprenons rien d'ailleurs à certains producteurs, ceux qui aiment leurs vignes, ceux qui aiment leur vin, car ils ont d'instinct le « geste délicat » dont nous parlions au début ; puissent-ils être imités par le plus grand nombre !

G. Marteau
Chef de travaux

C. Olivieri
Assistant

Chaire de Technologie
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Une Nouveauté Sensationnelle !

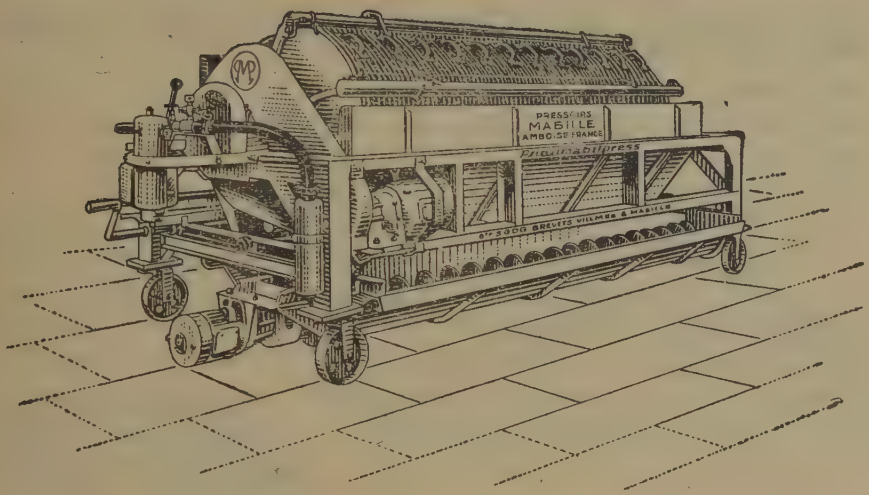
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI .
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

SUSPENSIF. ADHÉSIF NE MOUSSANT PAS.

Microthiol

GARANTI MICRONISÉ

EST LE SOUFRE MOUILLABLE DE QUALITÉ.

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

RIEN n'est PLUS EFFICACE

contre **Les VERS de la GRAPPE** que

METHYL BLADAN 40

« Marque déposée des Farbenfabriken BAYER de LEVERKUSEN »

en mélange avec la bouillie au **CUPROSAN**

et

BLADAN POUDRE

« Marque déposée des Farbenfabriken BAYER de LEVERKUSEN »

en poudrage

PECHINEY-PROGIL

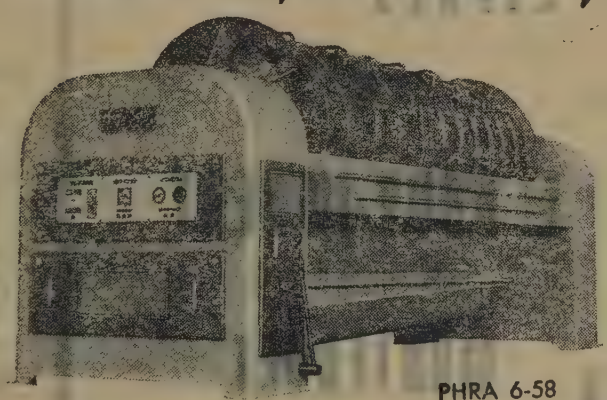
adoptez la Presse Hydraulique Horizontale **COLIN**

seule capable de vous assurer le rendement maximum de vos vendanges, en améliorant la qualité de vos vins.

il y a Cinquante ans...

la transmission hydraulique remplaçait **déjà** la transmission mécanique.

ne retournez pas en arrière !



PHRA 6-58

COLIN

Société des PRESSOIRS COLIN

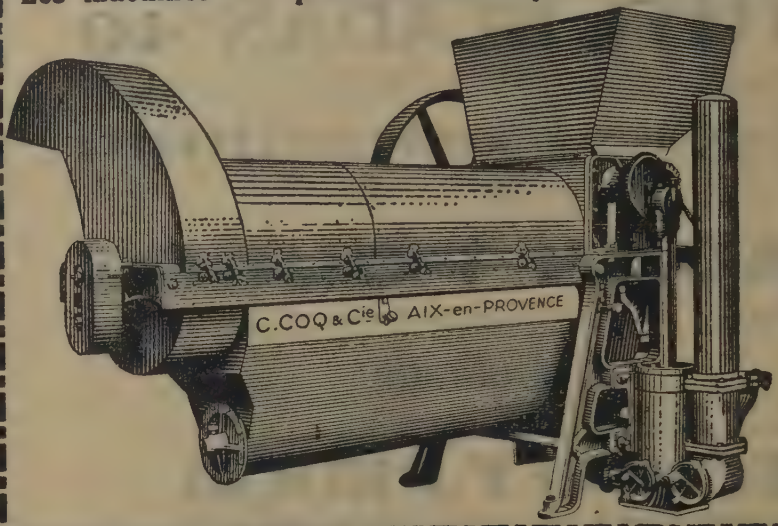
21 à 29 Rue J.-J.-Rousseau - MONTREUIL-SOUS-BOIS (Seine)

Tél. : AVRON 95-15 - 95-16 - 38-34 - 01-39

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulograppe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

POMMIERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

•

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 9-34 AVIGNON

Quand vous écrivez à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

Fruits et légumes

avec le

SULFATE DE POTASSE

PRODUITS DE QUALITÉ
VENTE ASSURÉE

A L'ÉPANDAGE ET A LA VENDANGE VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

BIBLIOGRAPHIE

LE COGNAC, SA DISTILLATION. — Sous une présentation évocatrice vient de paraître une nouvelle édition accrue de l'excellent ouvrage de R. Lafond, J. Lafond et P. Couillaud, de la Station Viticole de Cognac.

Au texte primitif, qui comprenait en particulier un exposé plein d'enseignement sur la technologie proprement dite du Cognac, s'ajoutent des notes historiques, économiques et juridiques précises, ainsi que des notions sur les vins Charentais, les crus, le vieillissement du Cognac et un chapitre sur le Cognac au point de vue alimentaire et thérapeutique.

Nul doute que ce livre sera, comme le précédent, fort apprécié.

E. N.

●

« DES NOTES DOCUMENTAIRES SUR LES PRODUITS DE GRANDE CONSOMMATION » sont envoyées sur simple demande par l'Union Fédérale de la Consommation à ses membres et à ses abonnés. Toute autre personne peut aussi se les procurer en envoyant un virement postal ou 40 fr. en timbres-poste, pour chacune des notes désirées, à l'U.F.C., 21, rue Clément-Marot, Paris (8me). Tél. ELY 98-71. C.C.P. Paris 9471-42.

Résultats obtenus au printemps 1957 dans la lutte contre la pyrale de la vigne en Champagne

[SUITE ET FIN]

A **Mailly**, l'essai a eu lieu dans une vigne de Pinot Noir, taillée en Cordon de Royat, appartenant à la Maison Moët et Chandon. Deux traitements successifs furent exécutés, les 9 et 28 mai, conformément au principe de répétition des applications à cause de l'échelonnement des sorties. Le 9 mai la végétation en était au stade 3-4 feuilles et le 28 mai au stade 6-7 feuilles. Cette faible différence s'explique par les basses températures du mois de mai 1957 qui n'ont pas été favorables à la pousse. La première application a demandé 800 litres de liquide à l'hectare et la seconde 1.200 litres, ce qui représente des quantités appréciables, apportées avec un appareil à dos type Vermorel en mouillant bien la végétation.

Les produits utilisés et leur dose d'emploi sont indiqués dans le tableau V :

TABLEAU V

Dose du produit commercial par hl		Dose de la matière active
Ekatox	250 cm³	Ethyl parathion 25 g/hl
Méthylan	100 cm³	Méthyl parathion 40 g/hl
Gésarol	100 cm³	D. D. T. 100 g/hl
Rhodiaphène	400 cm³	Toxaphène 300 g/hl
Salvator	400 g.	Arséniate de plomb (21 % d'Arsenic) : 84 g. Ars/hl
Lindex huile	250 cm³	Lindane 30 g/hl
Zithiol	150 cm³	Malathion 75 g/hl
	400 cm³	Etyl parathion 5 % + Dieldrine 12,5 % E.P. = 20 g/hl D. = 50 g/hl.
	500 cm³	Malathion % Dieldrine M. = 50 g/hl D. = 50 g/hl
Gusathion	300 g.	Dérivé benzotriazine de l'ester diméthyl dithiophosphorique 60 g/hl
Didigam	200 cm³	D.D.T. + Lindane. D.D.T. = 40 g/hl L. = 7 g/hl
Intox 8	200 cm³	Chlordane 140 g/hl
Dieldrémol	400 cm³	Dieldrine 80 g/hl
Insecticide 318	400 cm³	Thiodon 80 g/hl

A l'issue du premier traitement il n'a pas été fait de comptage, mais seulement à la suite de la seconde application. Cette prise de résultats, effectuée le 5 juin, fut réalisée dans les mêmes conditions que pour l'essai d'Avize, c'est-à-dire en dénombrant les Pyrales vivantes par pousse fructifère. Parmi les produits utilisés, un certain nombre, les mêmes qu'à Avize, ont été employés avec quatre répétitions (tableau VI), alors que d'autres n'ont donné lieu qu'à deux répétitions seulement (tableau VII). Là encore les parcelles comptaient trois rangées de douze souches.

Tableau VI

Produits utilisés (matière active)	BLOCS (Nombre moyen des Pyrales par pousse fructifère) I	II	III	IV	Moyennes
Ethyl parathion	0,02	0,00	0,00	0,02	0,01
Méthyl parathion	0,04	0,01	0,05	0,00	0,025
D. D. T.	0,14	0,01	0,02	0,16	0,082
Toxaphène	0,06	0,46	0,47	0,80	0,447
Arséniate de Plomb	0,73	0,81	0,63	0,42	0,647
Lindane	0,90	0,44	0,61	1,48	0,857

Tableau VII

Produits utilisés (matière active)	Répétitions I	II	Moyennes
Malathion	0,00	0,03	0,015
Ethyl parathion + Dieldrine	0,03	0,04	0,035
D. benzotriazine de l'ester diméthyl dithiophosphorique	0,14	0,14	0,14
D. D. T. + Lindane	0,06	0,53	0,295
Malathion + Dieldrine	0,33	0,32	0,325
Insecticide 318	0,57	0,46	0,515
Chlordane	0,58	0,71	0,645
Dieldrine	0,73	1,16	0,945

L'interprétation statistique des résultats n'a évidemment été effectuée que pour le tableau VI. On est alors conduit à une analyse de la variance contenue dans le tableau VIIII.

TABLEAU VIII

Origine de la variation	Somme des carrés	Degré de liberté	Variance
Entre blocs	0,145	3	0,048
Entre traitements	2,587	5	0,517
Erreur	0,865	15	0,057

La comparaison des variances montre qu'il y a des différences significatives entre traitements seulement, mais pas entre blocs. Les différences entre moyennes de traitements sont significatives lorsqu'elles dépassent 0,355. On peut donc établir le tableau IX qui se lit de la façon habituelle et permet de classer les produits étudiés.

TABLEAU IX

	Ethyl parathion	Méthyl parathion	D.D.T.	Toxaphène	Arséniate de plomb	Lindane
Ethyl parathion	·	·	·	+	+	+
Méthyl parathion	·	·	·	+	+	+
D. D. T.	·	·	·	+	+	+
Toxaphène	+	+	+	·	·	·
Arséniate de Plomb	+	+	+	·	·	·
Lindane	+	+	+	·	·	·

Ce tableau montre que l'on retrouve dans le second essai sensiblement la même classification que dans le premier.

1° En tête, les produits les plus efficaces sont toujours représentés par les Parathions (Ethyl et Méthyl) et le D.D.T.

2° Ensuite le Toxaphène, sans être supérieur à l'Arséniate de plomb, est quand même supérieur au Lindane. Au contraire l'Arséniate de plomb n'est différent ni du Toxaphène, ni du Lindane.

L'examen du tableau VII, pour n'être évidemment qu'assez subjectif, puisque l'interprétation habituelle n'est pas possible, se montre néanmoins intéressant. On peut noter en particulier que l'efficacité des produits à base d'esters phosphoriques s'y

confirme, grâce au Malathion ou au Dérivé benzotriazine de l'ester diméthyl dithiophosphorique ou grâce aux formules mixtes telles que Ethyl parathion + Dieldrine et Malathion + Dieldrine. Le D.D.T., associé au Lindane, perd de son efficacité, ce qui est logique d'après les résultats relatés plus haut. Enfin les trois autres produits, classés derniers, ne paraissent pas devoir présenter d'intérêt.

Les conclusions qui ressortent à l'issue de l'expérimentation dans la lutte contre la Pyrale conduite en 1957, paraissent assez claires et nous pensons qu'elles permettent d'envisager une méthode de lutte efficace.

Les produits qui se sont révélés les meilleurs sont de deux types : les Parathions d'une part, le D.D.T. d'autre part.

Entre les deux formes de Parathion on n'a pas relevé de différence, et puisque la forme Méthyl est donnée comme moins toxique pour l'homme, nous croyons qu'elle gagnerait à être employée de préférence à l'autre.

Les différences qui existent entre les Parathions et le D.D.T. sont bien connues, mais il nous semble bon d'y revenir un peu dans le cas présent, et pour justifier la méthode de lutte que nous croyons valable.

Les Parathions sont des produits qui ont une forte action de choc, mais dont la persistance est restreinte, de l'ordre de cinq à sept jours. Le D.D.T., au contraire, agit moins violemment, mais pendant plus longtemps, une dizaine de jours en moyenne. Il faut remarquer que cet avantage du D.D.T. par rapport aux Parathions est, dans le cas qui nous occupe, assez relatif parce qu'au printemps, et à condition que les températures soient favorables, la pousse en dix jours peut être rapide (3-4 feuilles), et par conséquent de toute façon une partie de la végétation ne se trouve plus protégée au bout de quelques jours.

Le D.D.T. au contraire est intéressant par le fait qu'il ne demande pas, comme les Parathions, des températures au moins égales à 10 degrés pour avoir sa pleine efficacité. Or, bien souvent, ainsi qu'on l'a déjà noté, le premier traitement au moins devra être effectué pendant une période qui risque d'être froide. A titre d'exemple on a relevé cette année à Avize et à Mailly les températures qui ont suivi les traitements. A Avize, pendant la semaine du 3 au 10 mai, la moyenne des températures moyennes journalières a été de 7°25 et la moyenne des maxima de 12°55. Au contraire à Mailly, à l'issue du second traitement, on a observé, du 28 mai au 4 juin, une moyenne des températures moyennes journalières de 15°15 et une moyenne des maxima de 22°4. On se rend donc bien compte du fait

que les températures étaient suffisantes à Mailly mais un peu faibles à Avize pour que les Parathions puissent avoir leur pleine efficacité.

Ces conclusions étant posées, il semble qu'une méthode de traitement efficace contre la Pyrale devrait porter sur les points suivants :

1° Il faut observer les dégâts qui peuvent se produire dès le départ de la végétation de façon à être prêt à traiter dès que cela est nécessaire.

2° Si l'attaque est importante, il faut intervenir tôt, en général dès que la pousse en est au stade 3 feuilles, et cela surtout s'il fait froid.

3° Il ne faut pas craindre de renouveler le traitement, ce qui est en général nécessaire du fait de l'échelonnement des sorties.

4° Si les températures sont particulièrement basses, il faut utiliser le D.D.T. à forte dose (au moins 100 g/hl de matière active).

5° Si les températures sont suffisamment élevées, ce qui est généralement le cas du second traitement, on peut utiliser soit les Parathions, soit le D.D.T., toujours à fortes doses.

6° Il est indispensable de bien mouiller la végétation, quitte à risquer de perdre un peu de produit. Dans la mesure du possible, il semblerait préférable d'effectuer les traitements avec un appareil à dos, ce qui permet un lessivage plus complet des pousses en dirigeant le jet verticalement de haut en bas pour bien mouiller leur extrémité.

Tels paraissent être les principaux enseignements qui sont à tirer de l'expérimentation entreprise en 1957 dans le vignoble champenois afin de mettre au point une méthode de lutte efficace contre la Pyrale de la vigne.

En terminant, nous tenons à remercier M. Anglade, Directeur de l'Ecole de Viticulture d'Avize, la Maison Moët et Chandon, son Directeur des vignobles, M. Gimonnet, ses chefs vignerons MM. Allart et Devarenne, ainsi que M. Georges Quénardel, viticulteur à Verzenay, pour la collaboration qu'ils ont bien voulu nous apporter à l'occasion de ces essais.

Pierre MALBRUNOT,
INGÉNIEUR DES SERVICES TECHNIQUES DU C.I.V.C. A ÉPERNAY.

Maurice RICHARD,
CONTRÔLEUR DE LA PROTECTION DES VÉGÉTAUX A REIMS.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

L'Association des Producteurs de blé s'oppose à une réduction du prix légal de cette céréale. Elle en donne les raisons sous cette forme :

le *rajustement* ne fait que couvrir l'augmentation des frais de production depuis une année ;

le *prix du blé* a subi depuis 1951 de très lourds sacrifices et se situe au plus bas de l'échelle des prix des pays d'Europe ;

les *prix d'objectifs* du blé sont progressivement réduits chaque année.

Tout en exprimant des regrets d'opposer un refus motivé au Président du Conseil, l'A.G.P.B. alerte le Gouvernement « sur la gravité de la responsabilité qu'il prendrait en imposant au prix légal du blé un abattement auquel l'agriculture ne peut matériellement ni moralement donner son accord ».

Le prix du blé, du maïs, de l'orge et des fermages seront fixés le 31 juillet (M. Houdet).

M. A. Pinay a reçu ces jours-ci le Ministre de l'Agriculture relativement à la fixation des prix de campagne. Ces prix seront certainement soumis à l'arbitrage du Président du Conseil.

Les prix de la viande seront également évoqués au cours de ces divers entretiens. Les bouchers demandent en effet le retour total à la liberté des prix — qui théoriquement n'existe pas. Les professionnels prétendent qu'au cours des mois d'été une stabilisation interviendra. Ce n'est pas le cas pour le porc — les prix de cette denrée sont passés en huit jours de 220 à 260 fr. le kilo (poids vif).

- • -

Déclarations de M. Houdet, Ministre de l'Agriculture :

L'endettement de l'agriculture est de 1.200 milliards alors que « l'apport agricole » aux prêts que représente cet endettement atteint 750 milliards.

La dotation pour l'amélioration de l'habitat rural sera cette année de 5 milliards contre 6 milliards en 1957.

La faiblesse du « revenu agricole » dans les six pays réunis à la Conférence de Stresa est comparable malgré le rôle primordial que tient l'agriculture dans chacun d'entre eux (Groupe interparlementaire de la Mutualité).

- • -

En 1957 les Français ont consommé 1.410 milliards de boissons diverses. Cette somme considérable représente 11 % des dépenses totales des Français.

En ce qui *concerne le vin*, 49,7 millions d'hectolitres (45,7 millions de vins ordinaires, 3 millions en appellations d'origine) ; 47 millions en 1956 et 49,6 en 1955.

Les producteurs ont consommé 14,4 millions d'hectolitres en 1955, 13,1 en 1956 et 11,8 en 1957.

Pour *ce qui est des apéritifs* : 460.000 hl à base de vins (1957), 497.000 hl (1956), 562.000 hl (1955). Les apéritifs anisés à base d'alcool ont progressé de 225.000 hl (1955) et 273.000 hl (1956) à 286.000 hl en 1957.

Les *eaux-de-vie, rhums, liqueurs* : en consommation taxée : 682.000 hl en 1955, 747.000 hl en 1956. En consommation exonérée, situation stationnaire à 390.000 hl.

La *bière* est en forte progression : 12,5 millions en 1956, 14,5 millions en 1957.

Le *cidre* : 2,8 millions en 1956 et 1957, mais les producteurs ont consommé 10 millions en 1956 et 9 millions en 1957.

Boissons non alcoolisées : 8,7 millions en 1955, 9 millions en 1956, 10 millions en 1957, dont 7 millions d'hl d'eaux minérales.

- • -

Importations de vins grecs. — La France a acheté 120.000 tonnes de vin grec, d'une valeur de 11.400.000 dollars, aux termes d'un accord signé récemment à Athènes. La Grèce recevra de France 17 millions de dollars de marchandises et paiera en six ans la différence de 5.600.000 dollars.

- • -

Ouverture et fermeture de la Chasse. — L'ouverture de la Chasse pour la première zone est fixée au 31 août dans les départements suivants : Aveyron, Basses-Alpes, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Ariège, Aude, Bouches-du-Rhône, Cantal, Dordogne, Drôme, Gard, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Hérault, Landes, Lot-et-Garonne, Lozère, Puy-de-Dôme, Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Tarn, Tarn-et-Garonne, Var et Vaucluse.

En deuxième zone (7 septembre) dans les autres départements.

La clôture dans les deux zones est fixée au 4 janvier 1959.

G. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

SUR LA VULGARISATION. — Nous extrayons les passages suivants d'une excellente lettre de M. DESCOUR, ingénieur E.S.A, chef du Centre de formation des moniteurs et de Vulgarisation agricole (Union des Organisations Agricoles du Sud-Est à Lyon) :

« Le caractère très « ouvert » de votre Revue me fait penser qu'il ne vous serait pas indifférent de connaître la jeune institution que j'ai l'honneur de diriger.

« Il s'agit d'un centre de formation de moniteurs et surtout de « vulgarisateurs » agricoles. Pour la *spécification* des techniciens en « vulgarisateurs de base », ce centre est le premier créé en France.

« Vous savez à quels énormes besoins il faut satisfaire. D'autres centres de formation seront créés en France. Celui-ci servant de prototype a vu défiler cette année un grand nombre de personnalités du monde officiel ou privé. Plus tard, je pense qu'il prendra un caractère régional et non plus national comme actuellement. Il fournira les techniciens de la base — enseignants et vulgarisateurs — pour la zone Rhône-Alpes-Méditerranée.

« Le recrutement vise actuellement à récupérer pour l'agriculture, qui en a tant besoin, toutes les bonnes têtes dont la vocation agricole est réfléchie, à les récupérer dans la masse des jeunes ruraux qui au retour du service militaire ou au moment de fonder un foyer, se détournent de la terre. Il y a dans cette catégorie des personnalités remarquables.

« Bien entendu, je suis à votre disposition pour vous faire parvenir, sur les méthodes et les programmes, tout ce que vous désirerez. »

Sur le même sujet, les *Informations* (109 du 10 juillet 1958) de l'Assemblée permanente des Chambres d'Agriculture nous communiquent les remarques suivantes :

Vers un Office de vulgarisation agricole ? — Nous croyons savoir que, devant de hautes instances, serait étudié actuellement un projet tendant à confier le monopole de l'exercice de toute vulgarisation agricole à un Office National et à des Offices Départementaux de la vulgarisation agricole. Le Commissariat Général à la Productivité, ainsi que certaines organisations professionnelles agricoles, seraient les promoteurs de ces offices qui ne tendent rien moins qu'à l'enrégimentement des agriculteurs sous l'égide de vulgarisateurs dotés d'un label et ayant pour mission d'orienter les productions en fonction d'une politique agricole, au demeurant indéterminée.

- • -

Assurément, la vulgarisation est en soi une chose excellente ; elle est une sorte de promotion collective, celle du vulgarisateur n'étant pas la moindre.

Mais on ne peut se débarrasser d'une inquiétude au sujet de la formation même des vulgarisateurs : à l'empirisme des praticiens, qui a le grand mérite de reposer sur l'expérience, il ne faudrait à aucun prix substituer la fausse sécurité de clichés et de formules dont les bases scientifiques et l'application technique sont critiquables comme de nombreux exemples en apportent le témoignage en viticulture.

Mais c'est un problème qui mérite sans doute bien d'autres réflexions.

J. B.

— • —

JOURNÉES DU RIZ 1958. — Les Sixièmes Journées du Riz, organisées par les Directions des Services Agricoles des Bouches-du-Rhône et du Gard et le Syndicat des Riziculteurs de France, se dérouleront à *Arles les 19 et 20 septembre 1958*.

La présentation des rapports aura lieu dans la Salle Municipale des Fêtes, boulevard des Lices. Elle sera complétée par des visites de cultures, d'exploitations rizicoles et d'installations d'assainissement et d'irrigation.

Ces journées constituent un véritable congrès de la riziculture métropolitaine et de ses relations avec le Marché commun.

Les études techniques permettront de préciser les progrès sans cesse réalisés par les riziculteurs français et seront le prélude des Fêtes des prémices du Riz, dont les manifestations constitueront un attrait supplémentaire pour les participants.

— • —

ECOLE D'AGRICULTURE et de VITICULTURE de LA BROSSE (Yonne). — Les candidats âgés de 14 à 17 ans, ayant leur Certificat d'études primaires ou justifiant d'une instruction équivalente, sont admis sans concours en année préparatoire avec possibilité d'entrer directement en première année.

La durée des études régulières est de deux ans, pendant lesquelles les élèves reçoivent en même temps qu'une solide instruction générale, un enseignement professionnel pratique et théorique. Le Diplôme des Ecoles d'Agriculture est décerné à tout élève ayant obtenu à sa sortie une moyenne générale satisfaisante.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Directeur de l'Ecole d'Agriculture de La Brosse, près Auxerre (Yonne).

LE MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	Mois de Mai 1958		Mois de Juin 1958	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*				
Pendant le mois (A.O.C.).	231.639	—	295.275	—
(V.C.C.).	2.010.902	687.300	2.282.513	955.226
Depuis le début de la campagne 1957-58.	26.252.937	11.184.418	28.830.725	15.139.674
Dans la période correspondante 1956-57.	31.896.684	14.218.301	35.403.004	15.293.945
II. *Consommation taxée*				
Pendant le mois (A.O.C.).	246.686	—	258.186	—
(V.C.C.).	3.680.405	445.798	3.856.580	125.168
Depuis le début de la campagne 1957-58.	36.997.663	1.209.002	41.112.429	1.334.170
Dans la période correspondante 1956-57.	36.101.407	1.257.194	40.755.133	1.392.103
III. *Stock commercial*				
Campagne en cours.....	13.162.840	2.196.684	12.768.023	2.132.270
Campagne précédente.....	13.062.323	2.738.904	12.815.882	2.238,044

PETITE CORRESPONDANCE

L'EXPLOITATION FAMILIALE DOIT S'INTEGRER DANS LES NOUVELLES STRUCTURES

J. MICHEL

ERRATA

Page 69. — Au lieu de : « Reste au stade communal et créer de toutes pièces une coopérative de services avec des personnages tels qu'un conseiller technique et un responsable commercial. » Il faut lire : « Reste le problème plus spécifiquement technique et commercial : c'est ici qu'il faut passer au stade communal et créer de toutes pièces... (le reste sans changement'.

Page 230. — Au lieu de : « De même que le plafond de compétence de la coopérative se trouverait à l'intérieur des limites administratives de la commune. » Il faut lire : « De même que le plafond du nombre de parts d'un secteur devrait être fixé, de même le plafond de compétence de la coopérative se trouverait... (le reste sans changement).

REMARQUES SUR CET ARTICLE

Retrait éventuel des coopérateurs. — Pense-t-on sérieusement que chacun aurait la liberté de se retirer à son gré de la coopérative ? Imagine-t-on que quelques-uns se retirent et reprennent leurs terres sans désorganiser le tout ? Là est bien la solidarité. On peut citer à c sujet M. Jacques Ellul qui écrit dans « la Technique ou l'enjeu du siècle » (A. Colin), p. 164 : « Ainsi le plan, une fois adopté comme méthode, a pour tendance de s'étendre toujours à de nouveaux domaines. Vouloir le limiter, c'est placer la méthode dans une situation telle qu'elle ne puisse fonctionner ».

Ce qui a été parfaitement reconnu d'ailleurs par M. Michel quand il écrit : « La preuve en est dans les difficultés de certaines coopératives à lutter contre le commerce, etc... » (cf., p. 66).

D'un autre côté, le coopérateur qui se retirerait, et bien que ce soit son droit, trouverait-il des compensations satisfaisantes ? Redonner des terres à la périphérie ? Ces dernieres correspondraient-elles aux terres initiales ?

Autant dire que le système aboutit à la négation de la propriété individuelle traditionnelle. Et sans doute aussi de la liberté (ce qui est une conséquence du plan). Le mot de M. Suda, rapporté dans Ellul, ouvr. cité, p. 163 : « Tant pis ! nous sacrifions la liberté. Mais sur le plan des valeurs, le dévouement au bien commun est un idéal plus élevé que la liberté ».

D. P. (Dordogne).

Fumure au défoncement. — Je vais procéder à des replantations et, dans cette vue, faire défoncer.

Jusqu'ici nous ne mettions aucun engrais lors du défoncement. Mais je constate que plusieurs ouvrages récents préconisent l'emploi d'engrais.

Il s'agit, je pense, d'épandre ces engrais avant le défoncement, pour les enfouir profondément, l'argument mis en avant étant la lenteur mise par certains pour pénétrer dans le sous-sol lors des fumures annuelles.

Cette pratique est-elle utile ? Nos terres sont peu calcaires (5 % de calcaire actif), plutôt sèches. Je compte planter des greffés-soudés Carignan noir sur Rupestris du Lot.

A. J..., Aix.

Réponse. — La fumure au défoncement ne s'impose que dans les sols très maigres et lorsque la vigne à planter succède à une luzernière.

Dans ce cas une fumure complète et importante comprenant Sulfate de potasse, 1.500 kilos, et Phosphate naturel, 2.000 kilos, est nécessaire.

Dans tous les autres cas, l'intérêt d'une fumure n'est pas démontré.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Céréales. — Pas de cotation sur les céréales secondaires anciennes. L'escourgeon nouveau vaut 26 fr. le kg.

Maïs. — A la taxe 37 fr., plus prime de 0,75 fr. Maïs petits grains, 37 fr., plus 1 à 2 fr. de taxe.

Avoine noire 31 fr., grise noire 30 à 31 fr. ; 31 à 32,5 fr. moyen cours selon poids spécifique.

Son. — Prix très fermes, gros 20,50 21 fr., fin 23 fr.

Graines fourragères. — Transactions très réduites. La récolte, par suite des intempéries récentes (Centre de la France) s'annonce déficitaire. On cote le trèfle incarnat 12.500 fr.

Pommes de terre. — Prix stationnaires. Le mauvais temps déterminera sûrement une légère plus-value. Région parisienne 12-13 fr. Aisne, Somme, 16-18,50 fr. Nord, 15 fr. Belle de Fontenay calibrée 40-42 fr. Midi, 36 fr. Courante, 30-32 fr.

Légumes secs. — Lentilles Algérie 6 mm. récolte nouvelle, 158 fr. ; 7 mm., 165 fr. Maroc 6 mm., 150 fr. ; 5 mm., 140 fr. 4 mm., 110 fr. Pois ronds Maroc, 41-43 fr.

Pailles et fourrages. — Situation sans changement, 2.400 à 4.200 fr. suivant département ; paille d'avoine, de 2.600 à 4.000 fr. ; paille d'orge, 2.100 à 3.600 fr.

Oignons. — Cours en baisse par kilo logé wagon départ Cavaillon, 19 fr. ; Albi, 22 gros, 25 moyens, 20 petits. Vendée, 30 fr.

— • —

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Lézignan (16), *Idem* — Narbonne (17), *Idem.*

Gard. — Nîmes (21) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (18) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (22), *Idem.* — Sète (16) : Vins de pays et Vins d'Algérie, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (19) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (12) : insuffisance d'affaires, pas de côte.

ALGERIE. — *Alger* (18). Récolte 1957, V.C.C., insuffisance d'affaires, pas de cote. Récolte 1958 V.C.C., *Idem.*

Oran (18). Pas de cotation. — Mostaganem (18), *Idem.*

IMPRIMERIE PAUL DÉHAN - MONTPELLIER

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 6 AU 12 JUILLET 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min .	mm	max .	min.	mm	max	min	mm	max.	min	mm.
ANGERS	22	12	P	24	12	P	24	14	«	25	13	«	27	12	«	24	13	«	26	«	«
COGNAC	20	14	4	23	13	3	21	14	«	23	13	«	27	16	«	27	15	«	30	18	«
BORDEAUX	20	14	P	23	13	P	22	13	«	24	12	«	26	12	«	26	15	«	30	17	«
TOURS	21	12	«	22	13	P	24	12	P	25	13	«	26	13	«	25	13	«	27	16	«
CLERMONT-FER	19	12	P	23	13	«	21	14	5	21	11	7	24	11	«	26	13	«	26	15	«
TOULOUSE	23	15	«	27	15	1	22	13	2	18	16	21	24	15	«	26	13	«	30	15	«
PERPIGNAN	27	17	P	28	18	7	27	18	«	27	19	«	27	20	«	31	16	«	28	17	«
MONTPELLIER	27	13	«	26	12	P	26	15	2	19	16	«	26	15	30	28	16	«	27	16	«
REIMS	23	12	«	24	12	«	22	14	«	25	11	«	26	12	«	24	15	«	27	16	«
STRASBOURG	23	14	7	22	12	2	25	12	«	24	12	«	24	13	«	27	14	«	27	12	«
DIJON	20	12	3	24	13	2	26	15	11	24	14	«	25	14	«	27	6		29	17	«
NICE	22	17	«	22	16	«	22	17	«	25	18	«	25	18	8	28	20	«	28	20	«
AJACCIO	24	12	«	24	15	«	29	13	«	«	13	«	24	17	«	22	14	«	25	15	«

SEMAINE DU 13 JUIN AU 19 JUILLET 1958

ANGERS	23	15	«	21	9	P	22	13	P	22	13	2	20	6	«	23	9	«	25	10	«
COGNAC	24	17	P	22	9	«	24	16	P	27	14	15	20	10	3	22	11	«	27	12	«
BORDEAUX	25	17	«	21	13	«	25	17	«	26	13	22	20	8	4	22	11	«	26	12	«
TOURS	24	16	P	22	10	«	22	14	«	23	14	9	20	8	«	22	10	«	25	13	«
CLERMONT-FER	33	20	«	27	15	P	24	14	1	35	16	2	18	9	10	20	6	«	26	12	«
TOULOUSE	29	17	P	23	15	P	29	19	«	31	13	17	19	10	8	22	10	«	28	15	«
PERPIGNAN	27	17	«	29	19	«	27	17	«	36	15	P	22	15	6	27	15	«	28	17	«
MONTPELLIER	24	16	«	23	17	«	28	17	«	26	19	11	21	15	30	26	15	«	27	10	«
REIMS	30	17	«	28	15	P	23	11	«	25	16	30	18	12	1	22	8	«	24	11	«
STRASBOURG	31	18	P	28	15	P	25	16	«	31	18	«	23	14	12	20	10	«	24	12	«
DIJON	29	17	«	27	15	P	25	15	«	30	18	P	20	11	P	20	12	«	15	14	«
NICE	26	17	«	25	17	«	24	19	«	27	20	«	27	17	36	23	20	«	27	10	«
AJACCIO	25	16	«	27	16	«	28	16	«	29	18	«	31	18	33	24	15	«	25	17	«

fongicides

insecticides

UCLAF

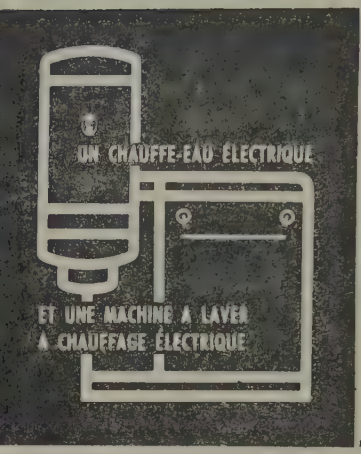
BRANCHE AGRICOLE

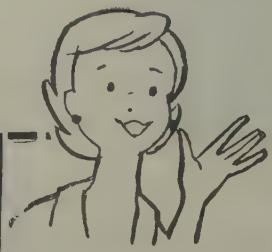
UCLAF

Plantisoufre
Oléolindrine
Plantizim

129

GENT INSPECTEUR : **M. HUTTER, 1, rue Clapier, MARSEILLE**





Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

Ets VILLEVIEILLE

Société anonyme : Capital 4.000.000 frs.

Electricité générale :-: Electro ménager

LA MAISON DES GRANDES MARQUES

Concessionnaire exclusif :

DIENER - CHAUSSON
LINCOLN — CONORD
SONORA

MAGASINS DE VENTE :

MONTPELLIER : 28, Boulev. du Jeu-de-Paume — Tél. 72-57-90
13, Rue de Verdun — Téléphone 72-66-83

SÈTE : 17, Rue d'Alsace-Lorraine — Téléphone 7,07

NIMES : 3, Rue de la Monnaie — Téléphone 67-22-32

VIGNERONS !

Si vous pensez **MILDIOU**

DITES...

DITHACUIVRE

EXIGEZ DITHACUIVRE
SAC BLEU FRANCE
La formule
organo-cuprique
la plus riche en
ZINÈBE

GARANTIE
FLY-TOX
EFFICACITÉ TOTALE

116

Agent régional :
Monsieur VIGNEAU, 21, Rue Eugène-Desteuque, REIMS (Marne)

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés.

ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

SUPERTRIPLE GRANULÉ 45%
Le plus riche des engrais phosphatés solubles

USINES A HUSSEIN-DEY (Alger)

Ets A. BLACHÈRE et Fils

S. A. CAPITAL 183.749.000 Frs

69, boul. Frédéric-Mistral, BÉZIERS (Hlt)

Téléphone : 28-36-14

Installations complètes de caves particulières et coopératives

Pressoirs continus à hélice de 300, 400, 600 mm.

Egouttoirs à hélice de 400 et 600 mm.

Super-égrappoirs-centrifuges.

Moto-pompes à vendange, à vins, à lies.

Transporteurs égoutteurs à vis inclinées.

Pompes à marc.

Portes et trappes de cuves, tuyauteries.

Etudes sur place, devis, catalogues et références gratuitement sur simple demande.

Pour tous renseignements et documentations :

M. LANOIS, 9, rue Carlencas, MONTPELLIER. Tél. : 72-79-26.

M. VIDAL, 16, av. Maréchal Joffre, BEZIERS. Tél. 28.21-84.

M. GAUTHIER, 145, route d'Avignon, NIMES. Tél. : 26-35.

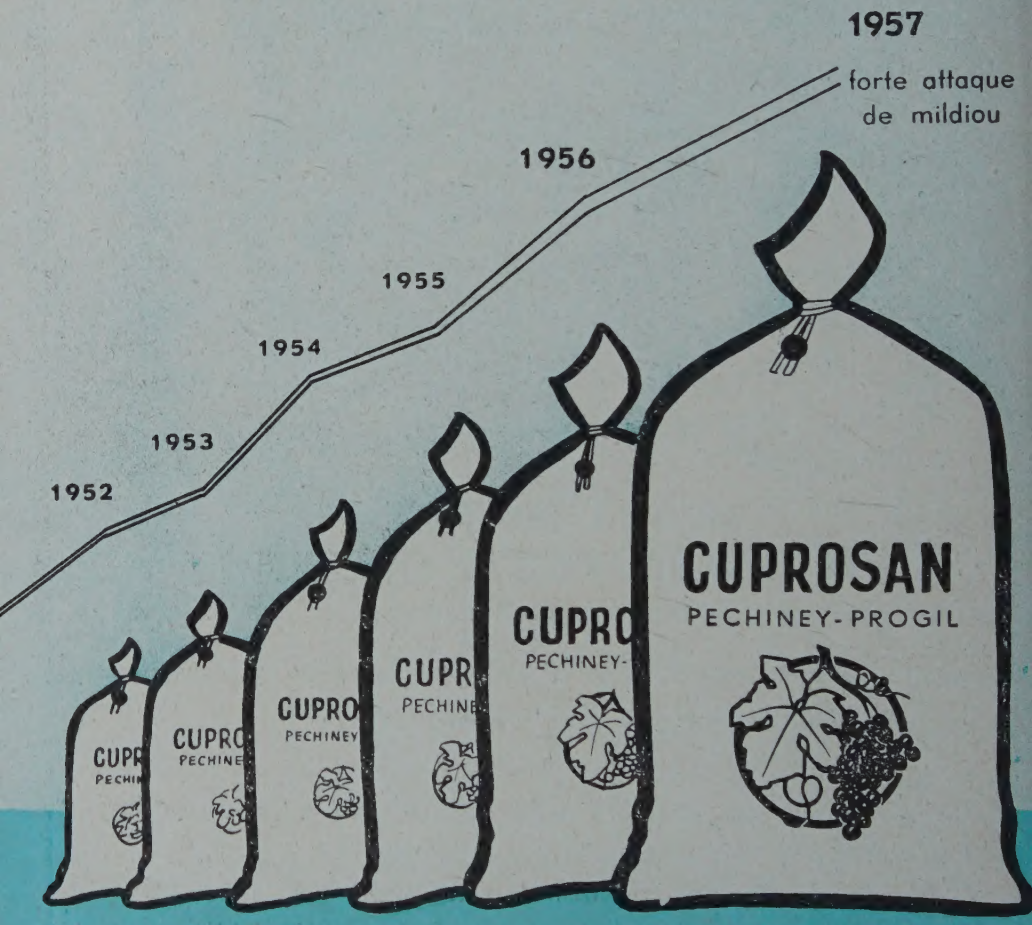
M. LLOZE, 5, rue Frédéric-Mistral, CARCASSONNE. Tél. : 11-24.

M. FIGUERES, 29, av. du Général Leclerc, PERPIGNAN. Tél. : 36-74.

CUPROSAN

1952... de grands espoirs

1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX